



## Kokosmakronen

### Zutaten:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

Etwas Zitronensaft

200g Zucker

1 Messerspitze Zimt

2 Tropfen Bittermandelaroma

200g Kokosraspel

Das Eiweiß mit dem Salz und dem Zitronensaft schnittfest schlagen, dann den Zucker und die Gewürze einrieseln lassen.

Zu einer dicken Creme weiterschlagen, die Kokosraspel unterheben. Dann mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf das mit Backpapier belegte Blech setzen.

**ACHTUNG!** Makronen laufen etwas auseinander

Bei vorgeheiztem Backofen bei 120° etwa 35 Min. backen.